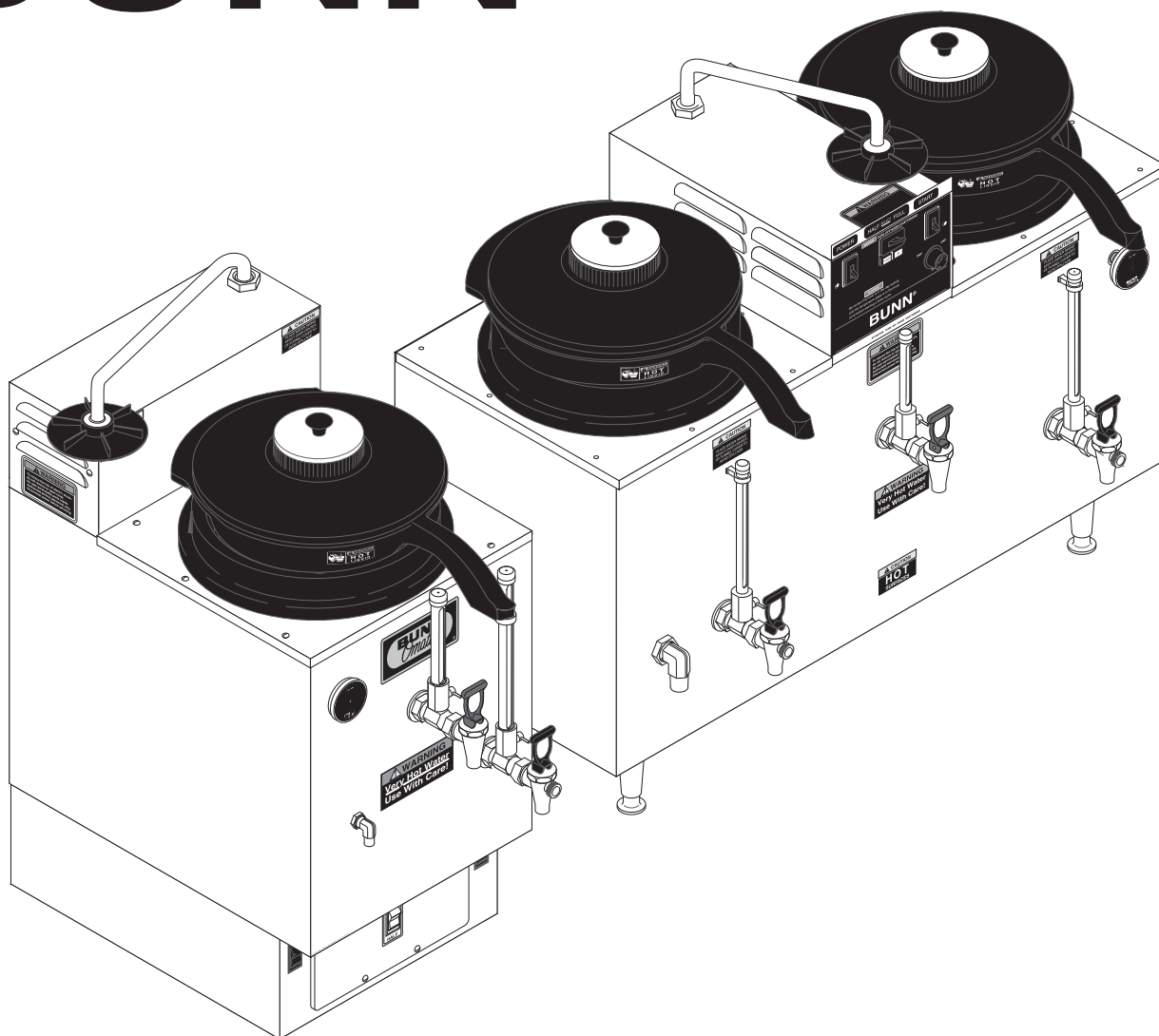


BUNN®

U3/SRU



DS= Double Server (por ambas caras deln producto tiene llaves para servir la bebida)
SS= Single Server (solament por la cara principal tiene llaves para servir la bebida)
Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexi3n.

MANUAL DE INSTALACI3N Y OPERACI3N

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TEL3FONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisi3n m3s reciente del Manual de Operaci3n o ver el Cat3logo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programaci3n o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera m3s r3pida de obtener las actualizaciones de cat3logos y manuales m3s recientes. Para solicitar el Servicio T3cnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
 - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
 - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Esta cafetera preparará tandas de 11,3 litros (3 galones) de café en cada depósito (de una en una). Cada depósito dispone de sus propias llaves de distribución. La cafetera también tiene una llave o llaves de agua caliente para el uso de bebidas similares. Es solamente para uso interior sobre un mostrador o estante robusto cuando las temperaturas ambiente varían entre 50°F (10°C) mínimo a 85°F (30°C) máximo. Esta cafetera debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.

ÍNDICE

Garantía	2
Avisos a los usuarios	3
Especificaciones eléctricas - U3	4
Especificaciones eléctricas - SRU	5
Especificaciones de tuberías y Preparación inicial - U3	6
Preparación inicial - SRU	7
Ajuste de los volúmenes de preparación del café	8
Limpieza	9

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en la cafetera y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos de la cafetera deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

⚠ WARNING

- ◆ Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
- ◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- ◆ Electrically ground the chassis.
- ◆ Follow national/local electrical codes.
- ◆ Do not use near combustibles.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE

00031.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00831.0000



#00824.0002



#00824.0001

⚠ WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

#37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

⚠ CAUTION

HOT SURFACES

#12555.0000

**PRECAUCIÓN
SUPERFICIES
CALIENTES**

ATTENTION: TURN OFF WHEN UNATTENDED

#00878.0000

ATENCIÓN: APÁGUELA CUANDO SE DEJE SIN ATENDER

⚠ WARNING

REMOVE FUNNEL SLOWLY

#03408.0000

ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

⚠ WARNING

**Hot Water
Use With Care**

#12593.0000

ADVERTENCIA
AGUA MUY CALIENTE
USE CON CUIDADO!

⚠ WARNING

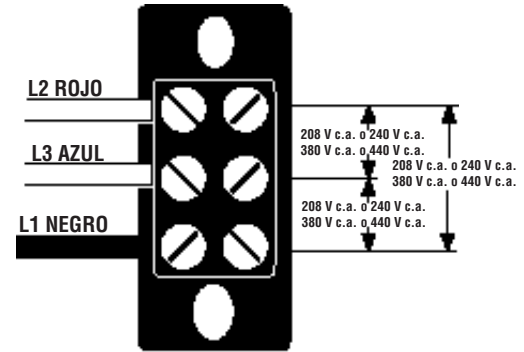
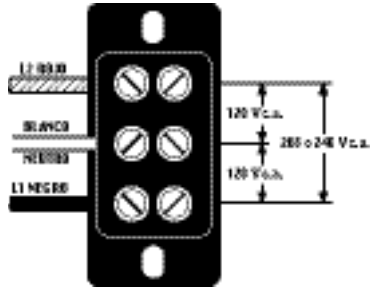
HOT LIQUID

#03409.0000

ADVERTENCIA
Líquido caliente

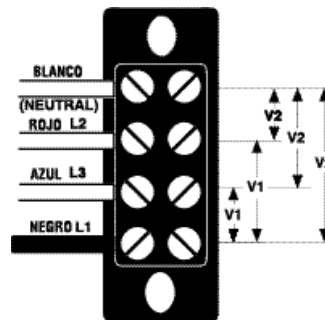
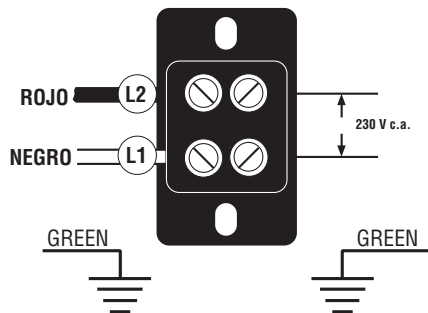
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - U3, U3A, U333, U38, U3833

PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.



U3 Y U38 requieren un servicio de corriente trifilar monofásico conectado a tierra de 120/208 ó 120/240 V c.a., U3-30 A, U38-40 A, 60 Hz.

U333 y U3833 requiere un servicio de corriente trifilar trifásico conectado a tierra de 240 V c.a., 35 A o 440 V c.a., 30 A y 60 Hz para U333 o de 380 V c.a., 30 A y 50 Hz para U3833.



L1, L2, L3, son las 3 fases

V1 = Voltaje entre fases, entre 2 fases cualquiera.

V1 = Voltaje de fase a neutro, cualquier fase a neutro.

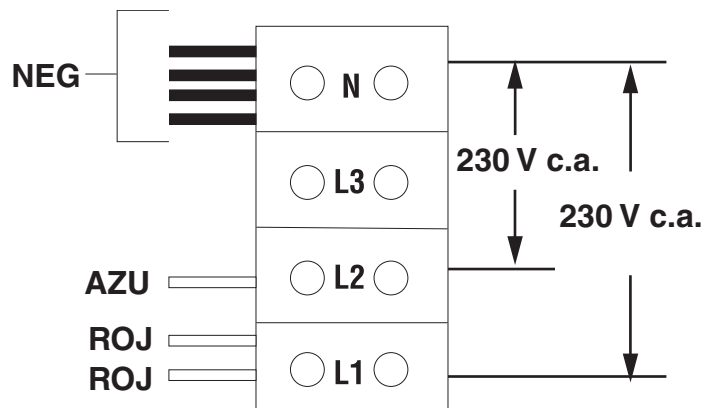
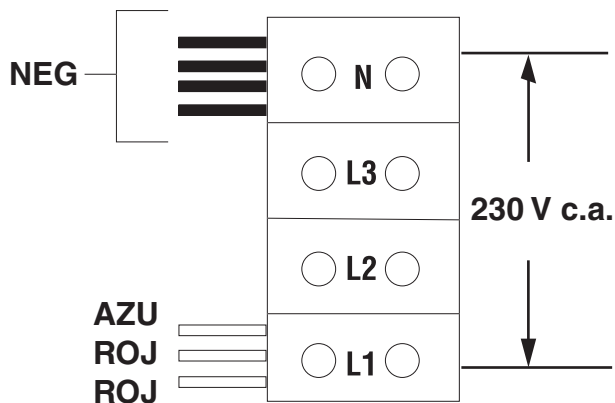
VOLTAJE DE SISTEMA	V1	V2
208	208	120
220	220	139
380	380	220
440	440	254

Los modelos **U3A** requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 230 V c.a., 30 A, 50 Hz.

El **U3833** requiere un servicio de corriente tetrafilar trifásico conectado a tierra de 380 V c.a. o 440 V c.a., 30 A, 50 Hz.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - U3A (UK)

PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.

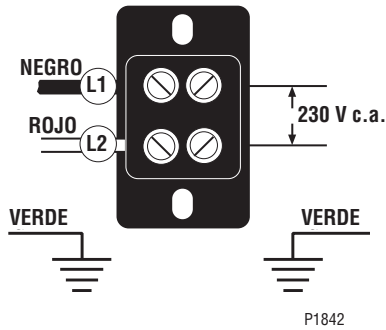


Los modelos **U3A** requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 230 V c.a., 32 A, 50 Hz.
CABLEADO DE FÁBRICA

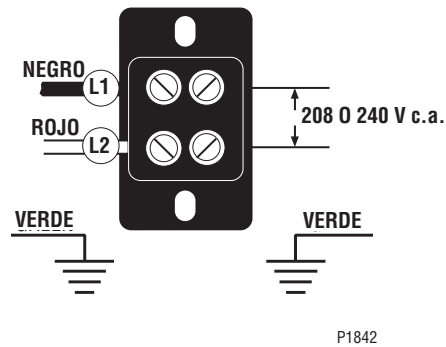
El **U3833** requiere un servicio de corriente tetrafilar trifásico conectado a tierra de 400 V c.a., 15 A, 50 Hz.
CABLEADO EN EL TERRENO

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS - SRU, SRUA

PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.



Los modelos **SRUA-CE** requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 230 V c.a., 30 A, 50 Hz.



Los modelos **SRU** requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 208 o 240 V c.a., 30 A, 60 Hz.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN - La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Antes de conectar eléctricamente la cafetera, quite la tapa de la cúpula delantera (algunos modelos tienen la perilla del termostato en la parte exterior de la tapa) y gire completamente la perilla del termostato hacia la izquierda a la posición "OFF" (apagado). Mantenga esta perilla en la posición "OFF" (apagado) hasta que se realice la preparación inicial.
4. El servicio eléctrico está conectado a la parte superior trasera de las cafeteras de servicio único (llave delantera) y de llaves laterales usando una caja de empalmes. En las cafeteras de servicio doble (llave delantera y trasera), se debe quitar la acanaladura decorativa trasera para tener acceso al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Reemplace todos los paneles.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, la cafetera está lista para la *preparación inicial*.

NOTA: En este manual se incluyen diagramas esquemáticos de conexiones.

Nota Importante: Si el cable de alimentación se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algún riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo "Y".

La construcción de este producto está diseñada de manera que su aislamiento eléctrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de líquidos durante su operación.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

Los medios de conexión y desconexión se integran en la instalación fija y sobre los polos que energizan a este producto.

Clase térmica de los devanados del motor: A

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación comprendida entre 138 kPa (20 lb/pulg²) y 620 kPa (90 lb/pulg²) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg²). La conexión abocinada de entrada de agua es de 3/8".

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para instalaciones a partir de una tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

PREPARACIÓN INICIAL - U3

PRECAUCIÓN - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

IMPORTANTE: La cafetera debe estar horizontal e instalada sobre una estructura robusta.

Se incluyen instrucciones para electricistas y plomeros. Estas instrucciones deben seguirse detenidamente antes de llevar a cabo la preparación inicial.

Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas y de tuberías estén apretadas.

1. Abra la válvula de llenado manual ubicada en la parte inferior de la cafetera. El agua debe empezar a llenar el tanque. Cuando se vea agua en la mirilla de agua caliente (espita central), cierre la válvula. El tiempo aproximado para el llenado manual es de 3 minutos.

PRECAUCIÓN: No deje nunca la cafetera sin atender mientras llena el tanque de forma manual.

2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON" (encendido). El agua debe terminar de llenar el tanque de forma automática.

NOTA: Se recomienda dejar el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF" (apagado) al final del día de operación o cuando se deje sin atender durante un período largo.

3. Desconecte la cafetera de la fuente de alimentación. Quite la tapa de la cúpula delantera para tener acceso a la perilla del termostato y temporizador. En ciertas cafeteras la perilla del termostato está ubicada en la parte delantera de la tapa de la cúpula.
4. Gire la perilla del termostato hacia la derecha hasta la posición aproximada de las 5 en punto. Deje que transcurran 1 1/2 horas para que se caliente el agua. El tiempo variará con la temperatura del agua de entrada.
5. Durante el calentamiento inicial, parte del agua circulará por la espita de rebose debido a la expansión del agua fría en el tanque. Esto no volverá a ocurrir durante el uso de la cafetera y puede evitarse durante el calentamiento inicial sacando 1,9 litros (1/2 galón) de agua en jarras cada 15 minutos hasta que se alcance la temperatura de preparación del café.
6. Los ciclos de preparación del café pueden empezar siempre que la temperatura del agua sea correcta. Esta condición viene indicada por el termómetro de cuadrante ubicado delante de la cafetera. Siempre que el indicador esté en la zona verde, la cafetera está lista para preparar café. La temperatura recomendada para la preparación del café es de aproximadamente 93° C (200°F). La temperatura del agua puede aumentar girando la perilla del termostato hacia la derecha y disminuir girándola hacia la izquierda.
7. Cuando se alcance la temperatura deseada, introduzca el soporte del embudo, embudo y tapa del embudo colocándolos. Asegúrese de que el pico giratorio de salida de agua esté sobre el centro de la tapa del embudo. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON" (encendido), pulse y suelte "START" (comienzo) y ejecute un ciclo de preparación de café con agua caliente solamente. Al final de este ciclo, la cafetera estará lista para comprobar el ajuste del temporizador.
8. El temporizador se ha prefijado para un ciclo de 4 minutos. Este ajuste suministrará aproximadamente 11,3 litros (3 galones) de agua por ciclo de preparación de café. Para aumentar o disminuir la cantidad de agua, ajuste el temporizador según sea necesario. *Vea Ajuste de los volúmenes de preparación de café.*
9. Vuelva a colocar la tapa de la cúpula delantera una vez que se hayan determinado los ajustes finales del termostato y temporizador. La cafetera está lista ahora para preparar café.

PREPARACIÓN INICIAL - SRU

PRECAUCIÓN - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

IMPORTANTE: La cafetera debe estar horizontal e instalada sobre una estructura robusta.

Se incluyen instrucciones para electricistas y plomeros. Estas instrucciones deben seguirse detenidamente antes de llevar a cabo la preparación inicial.

Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas y de tuberías estén apretadas.

1. Desconecte la cafetera del suministro eléctrico.
2. Retire el panel izquierdo de la tapa y gire completamente a la izquierda la perilla del termostato de control hasta la posición "OFF" (apagado). Vuelva a colocar el panel lateral.
3. Conecte la cafetera al suministro eléctrico y coloque el interruptor iluminado ON/OFF en la posición "ON". El agua pasará al tanque y se debe cortar automáticamente después de aproximadamente 15 minutos.

NOTA - El interruptor iluminado ON/OFF debe estar en la posición "ON" para que el tanque se vuelva a llenar automáticamente. El interruptor debe quedar en posición "OFF" toda vez que la cafetera se deje sin atención.

4. Desconecte la cafetera del suministro eléctrico.
5. Retire el panel izquierdo de la tapa y gire completamente a la derecha la perilla del termostato de control hasta la posición de 150 grados. Vuelva a colocar el panel lateral.
6. Conecte la cafetera al suministro eléctrico y espere que el agua del tanque se caliente a la temperatura correcta. Esto demora aproximadamente 1 a 2 horas, en función de la temperatura del agua entrante. Durante este tiempo, fluirá algo de agua por el tubo de rebose debido a la expansión. Extraiga 2 litros (1/2 galón) de agua cada 15 minutos durante el calentamiento inicial para disminuir las posibilidades de que fluya agua caliente debido a esta expansión.
7. Determine la temperatura del agua midiéndola con un termómetro en la llave del agua caliente (manija roja). La mejor temperatura de percolación es entre 91°C (195°F) y 93°C (200°F). La temperatura del agua se puede aumentar girando la perilla del termostato hacia la derecha y disminuir girándola hacia la izquierda.
8. Cuando se obtenga la temperatura deseada, coloque el soporte del embudo, el embudo y la tapa del mismo sobre el depósito de la cafetera. Centre la descarga del pico giratorio de agua sobre la abertura de la parte superior de la tapa del embudo.
9. Ponga el interruptor iluminado ON/OFF en la posición "ON" (encendido) y a continuación pulse y suelte el interruptor de puesta en marcha. Debe fluir agua desde el pico giratorio hacia el conjunto del embudo.
10. Drene y mida el agua del depósito cuando se detenga el flujo de agua de este ciclo inicial. Si es de unos 11,3 litros (tres galones), continúe con el paso 12. Si es más o menos de esta cantidad, continúe con el paso 11.
11. Ajuste el temporizador de percolación según sea necesario. Consulte Ajuste de los Volúmenes de Percolación. Repita los pasos 9 y 10.
12. La cafetera está ajustada correctamente ahora para percolar café.

Bunn-O-Matic recomienda colocar un cordón de sellante siliconado alrededor de la base en el mostrador o mesa después de cumplir las instrucciones de operación inicial. Se dispone del sellante B.O.M # M2509.1001.

AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

PRECAUCIÓN - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier panel para el reemplazo o ajuste de un componente.

NOTA: Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un soporte de embudo, embudo y tapa de embudo.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos.

Para aumentar el volumen de una tanda. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después de la tercera interrupción de la corriente de agua, se suspende el ajuste del volumen y el ajuste del volumen anterior permanecerá en memoria) y púlselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

Para disminuir el volumen de una tanda. Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos desde que se observa la tercera interrupción de la corriente de agua se suspenderá el ajuste del volumen y el volumen fijado con anterioridad permanecerá en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos desde que se observa la tercera interrupción de la corriente de agua se suspenderá el ajuste del volumen y el volumen fijado con anterioridad permanecerá en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior “OFF” (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de fijación del volumen.

NOTA: Al preparar el café, los volúmenes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

NOTA: LOS AJUSTES DE MEDIA TANDA Y TANDA COMPLETA DEBEN FIJARSE CADA UNO POR SEPARADO.

3. **Fijación de la función de desactivación de la programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición “LOCK” (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición “SET” (fijar).

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Los ciclos de preparación del café pueden empezarse siempre que la temperatura del agua sea correcta. Esta condición viene indicada por el termómetro de cuadrante en la parte delantera de la cafetera. Siempre que el indicador esté en la zona verde, la cafetera está lista para preparar café.
2. Inserte el filtro Bunn® en el embudo y añada la cantidad de café deseada.
3. Nivele la capa de café y ponga el embudo en el soporte del embudo. Ponga la tapa del embudo sobre el embudo y asegúrese de que el pico giratorio de salida de agua esté sobre el centro de la tapa del embudo.
4. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición “ON” (encendido).
5. Pulse y suelte el interruptor “START” (comienzo) para empezar el ciclo de preparación de café.
6. El pico giratorio de salida de agua no debe moverse mientras pase agua a la tapa del embudo. Cuando el agua deja de circular, puede moverse a continuación para tener acceso al embudo de preparación de café.
7. Quite la tapa del embudo. No se debe quitar el embudo de la cafetera hasta que no se haya completado el goteo del café.
8. Para vaciar el embudo, póngalo boca abajo sobre un recipiente de desechos para deshacerse del filtro y los posos. Se incluye una pestaña adicional en el embudo para facilitar este paso.

NOTA: Se puede extraer agua caliente de la llave de agua caliente durante un ciclo de preparación de café. Sin embargo, si se extrae una gran cantidad de agua caliente [(más de 3,8 litros (1 galón)], el operador debe esperar para hacer eso entre los ciclos de preparación de café.

LIMPIEZA

NOTA: Se deben descalcificar regularmente los tanques y componentes de los tanques dependiendo de las condiciones del agua local. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones de corrosión que producen fugas importantes.

1. Quite ambos embudos, tapas y soporte de embudo. Enjuague los aceites del café usando agua corriente caliente. Limpie con un paño humedecido limpio.
2. Drene ambos depósitos de café abriendo las llaves de café. Cuando estén vacíos, cierre las llaves.
3. Cicle de 5 a 7,5 cm (2 a 3 pulgadas) de agua en cada depósito de café y friegue todo el área del depósito.
4. Drene ambos depósitos de café y enjuáguelos. Use un paño humedecido limpio para limpiar ambos depósitos.
5. Instale ambos soportes del embudo de café, embudos y tapas de embudos.
6. Quite la tapa de la mirilla, introduzca el cepillo de limpieza de la mirilla en el tubo de la mirilla y límpiela.
7. Para limpiar las llaves de café, quite la palanca de la llave y la tapa de limpieza de la llave. Limpie la llave con un cepillo de limpieza de la llave y limpie todas las piezas con un paño humedecido. Reemplace periódicamente las cubetas de asiento de las llaves si están muy manchadas o para detener el goteo de una llave. **NO LIMPIE LA LLAVE DE AGUA CALIENTE.**
8. Vuelva a montar las llaves de café.
9. Limpie toda la superficie exterior de la máquina con un paño humedecido limpio. Limpie hasta secar.

RETENEDOR DEL FILTRO

1. Se suministra un retenedor de filtro por cada cafetera U3. Tiene como finalidad mantener los filtros en su forma original para que encajen bien en el embudo de la cafetera.
2. Se recomienda colocar sólo un grupo de filtros en el retenedor de una vez para obtener los mejores resultados.
3. De no usar el retenedor del filtro se puede hacer que los filtros se ensanchen gradualmente adquiriendo una forma plana, especialmente si hay humedad presente. Una vez que el filtro haya perdido sus paredes laterales verticales, puede tender a colapsarse hacia adentro cuando se coloque en el embudo de preparación de café. Si ocurre esto, el rociado de agua caliente puede hacer que se caiga hacia adentro uno de los lados, dejando que los posos de café rebosen por el borde del filtro y pasen al café preparado. El uso apropiado del retenedor debe impedir este problema.